

いちご いちえ

[Ichigo Ichie]

JA SANO
Communication
Message.

JA佐野

「いちごいちえ」はJA佐野から街の皆様へのコミュニケーション・メッセージです。たくさんの人々に「食」の喜びを伝え、これからの「農」を支えていくことがコンセプトです。

佐野農業協同組合 栃木県佐野市金吹町 2351 TEL.0283-20-2000
<http://www.jasano.jp>

2013.08
NO.
04



佐野市の食で“輝く笑顔”届けます



JAは子供達の未来を応援しています

JAアグリカップ

JA佐野は7月、第一回「JAアグリカップ」学童野球大会を開催。夏の各県大会へ参加できないと、6年生は夏を待たずにチームから離れなければならない。保護者からの多くの公式戦を経験させたいとの要望に応え、県大会へ参加できない8チーム、選手約130人を対象に大会を開催。2日間に渡って熱戦が繰り広げられました。

最終日の閉会式後、全出場選手で、食や野球に関する「O×O×O」大会を行い、地域の農業と食の大切さを学びました。また、冷えた地元産のトマト、キュウリ、スイカが振る舞われ、回ったばかりはほおぼしていません。児童らは他チームの選手との交流を深めました。

JA佐野は、子ども達が健康な体で、目標や夢をもって成長していけることを支援しています。



食農教育 あぐりスクール開校

JA佐野は6月、市内小学生を対象とした食農教育「FANVOスクール」を開校しました。農業体験を通じて子どもたちの生きる力や豊かな心を育てることを目的に、今年で4年目の実施です。

スクールは、昨年に続き管内南部と北部の2会場で実施。南部4クラス56人と、北部2クラス40人の計96人が参加。

今後定期的な農業体験の開催を予定し、参加者と12月までに毎月1回、計8回の活動を実施します。



小学生イチゴの流通を学習

佐野市の小学校の児童は毎年、社会科授業の一環としてJA佐野青果センターを訪れています。児童らは同センター近くにあるイチゴハウスを訪問。JA職員が栽培方法や生育について説明。その後、生産者が実際に収穫、出荷したイチゴがレインの上を流れ、機械で梱包される様子を熱心に観察しました。



首都圏から親子で お米作り体験

JA佐野の子会社「佐野観光農園」はホムズベーンで「お米作り体験参加者」を募集。東京都や埼玉県などの首都圏から約70人の親子連れが田植え体験に参加。オタマシヤクンやアシボウにも触れ、参加者は互いに交流を深めました。

週末を利用した稲作体験を通じて、食や農への理解を深める機会を目的に、秋には稲刈りや餅つきを実施する予定です。



夏の人気ランキング

1 しほりたて牛乳

2 7-Elevenヨーグルト

3 桃のソルベ

7月～8月上旬まで

旬の果実を使ったデザートが好評!!

- とちおとめいちごみるく (11月中旬～5月ごろ)
- ブルーベリーヨーグルト (5月下旬～9月ごろ)
- 桃のソルベ (7月～8月上旬まで)

募集してます! 食と農業に関するモニター

意見交換や現地交流会などを通して、消費者の視点から食の安全性について確認、検証してみませんか?

- 委嘱期間 平成25年9月から26年2月末まで
- 内容
 - モニター現地検討会 (平日開催)
 - 食と農業に関するシンポジウムなどへの参加
 - 食と農業に関する情報提供 など
- 応募資格 佐野市内にお住まいの、18才以上で食料や農業に関心のある方
- 申込先 JA佐野 営農・支援課 TEL.(24)3420
- 募集人員 30名 (定員になり次第締め切り) モニターへの謝礼として現地検討会開催時に旬の農産物を贈呈いたします。
- 申込期日 平成25年8月23日(金)

今旬! 佐野産 梨をプレゼント!

5kg箱入 20名様

応募方法 お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「いちごいちえ」へのご意見・ご感想を明記の上、ハガキまたはFAX、Eメールにてご応募下さい。

〒327-0007 佐野市金吹町2351 JA佐野総務課
FAX: 0283-20-2319
Eメール: info@jasano.jp

宛先 〇ハガキ 〇FAX・Eメール
〇8月末日消印有効 〇8月末日17:00必着

応募締切

※応募者多数の場合は抽選となります。
※発表後抽選結果をもってかえさせていただきます。
※応募いただきましたお返物の情報は、抽選及び発送の目的以外には利用致しません。

JA佐野 食と花の駅

アグリタウン 花の停車場

- 農産物直売所 ● 花の家 ● 加工所 ● 花木センター ● 資材館 ● 農村レストラン

tel.0283-20-5215
http://agritown.jp/



SANOTAN
COOKing隊
サノタンクッキングタイ

佐野短期大学の学生たちが考えた旬の食材を使ったレシピを紹介します。

今回の旬食材 **ゴーヤ**
【ゴーヤのキーマカレー】

■栄養価(1人分)
エネルギー323Kcal タンパク質12.6g 脂質15.1g 炭水化物28.0g カルシウム63mg
鉄2.6mg ビタミンA64μgRE ビタミンB10.43mg ビタミンB20.19mg ビタミンC60mg

材料(4人分)
■ゴーヤ 1本 ■塩 少々 ■トマト 2個 ■玉ねぎ 1個 ■ニンニク 1かけ
■しょうが 1かけ ■ひき肉 200g ■調味料①(味噌 小さじ2、酒 大さじ4、
みりん 大さじ4、カレー粉 大さじ2、②、コンソメ 固形 1個) ■サラダ油 大さじ2
■ウスターソース 大さじ1 ■ケチャップ 大さじ1

- 作り方
1. ゴーヤは縦に切り、種とワタを取り除いて薄切りにし、塩でもんで水に放ち、水気を切る。

 2. トマトはヘタをくりぬき、粗く刻む。玉ねぎ、にんにく、しょうがをみじん切りにする。

 3. フライパンに油をひき、玉ねぎ、にんにく、しょうがを炒め、ひき肉、トマト、ゴーヤを加えさっと炒める。①の調味料を加え、水で混ぜ合わせる。水分を飛ばすように、10分くらい炒める。好みに、ウスターソース、ケチャップ各大さじ1を加える。


COOKing隊長〈コメント〉

最近ではグリーンカーテンとしても活躍している「ゴーヤ」ですが、もともと東南アジアや沖縄などの亜熱帯でよく食されており、暑い夏を乗り切るために必要なビタミンCが豊富に含まれています。ゴーヤの苦みが苦手な方も多いようですが、カレーの辛さとスパイスで苦みが半減します。短時間でできるのも夏にはうれしいですね。カレー粉がない場合には好みの辛さの市販のカレールウ2~3人分でお試ください。

佐野短期大学 総合キャリア教育学科 藤田 睦 講師



いちごの話 ちよつと 一息

平成27年度
いちごの準備スタート!



J A 佐野いちご育苗施設では6月初旬にとちおとめ親株4,500本とスカイベリー親株250本を一本ずつ定植しました。これらの親株はどんどん根を伸ばし成長します。親株から出るツルをランナーと言いい、ランナーにできる子苗を利用して繁殖させます。良いランナーの確保でいちごの品質が決まるため、病害虫の発生や温度、湿度、強日

射による日除け対策などの管理にJ Aの担当者は細心の注意を払います。最終的には、とちおとめの親株から約7万8千本、スカイベリーから約5千本のいちご苗を育て、今年10月と翌年3月ごろいちご生産農家に配布され、各生産者が定植。更にランナーを育て移植した苗から実を付けたいちごが平成27年度産いちごとして消費者に届きます。



佐野産

「ニンニク」ってなに?

J A佐野で「ニンニク」栽培が始まったのは2008年。イノシシやシカなどによる農作物への被害が多いことから獣が嫌うニンニク栽培を導入しました。

しかし、「ニンニク」の栽培は甘くありませんでした。大きすぎるサイズや乾燥時間の問題に直面。そんなとき協力してくれたのは、「ニンニク」生産量日本一の青森県田子町のJ Aと生産者でした。佐野はノウハウを学びさまざまな課題を乗り越えました。

品種は「福地系ホワイト6片種」。管内の生産者は22戸。栽培面積は約80ha、約4tを6月上・中旬に収穫。

3週間程度の乾燥後、主に宇都宮市場に出荷されます。また、市内のラーメン店にもニンニクを販売します。J A佐野では「かき菜」に並ぶ特産品を目指しています。



浪山 取れたたて